

Ruže u srcu



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **850 g** brašna
- **2 kašike** instant kvasca
- **200 ml** mlakog jogurta
- **200 ml** toplog mleka
- **150 ml** ulja
- **1 puna kašica** soli
- **1 kašika** šećera
- **2** jajeta

I još:

- **250 g** rikota sira
- **malo** aleve paprike
- **1** žumance (za premaz)
- **po izboru** seme (za posipanje)

Priprema

Od navedenih sastojaka umesiti elasticno testo i ostaviti da raste. Odvojiti jedan manji komad testa i razvuci koru koja ce biti osnova pogace, korica neka bude tanja, jer ce prilikom pecenja narasti. Staviti je u pleh u obliku srca, koji je obložen pek papirom, premazati rikotom i posuti, alevom paprikom.

Od preostalog testa razvuci oklagijom koru, pa vecom modlom vaditi krugove. Svaki krug zaseci kao na slici.

Na jednom kraju gde je testo zaseceno staviti fil, pažljivo preklopiti, pa zarolati iduci u krug, da se dobije "ružica". Broj ružica zavisi od velicine pleha ili od nacina kako cete ukrasiti dalje pogacu.

Ostaviti malo testa od vaenja krugova, razvuci tanku koricu i seci je zupcastim nožem na trakice koje položimo preko fila, a zatim pocnemo reati ružice od ivice pleha, formirajuci vencic, tako što ružice malo navalimo, dok ih reamo. Bitno je da imate dovoljan broj ružica za vencic, a ostale možete reati kako želite. Ostaviti pogacu da odmori, pa premazati umucenim žumancetom i posuti semenkama po želji. Peci je u zagrejanoj rerni da fino porumeni.

Savet